



Festliches Herbstmenü

*Reh-, Gams- und Hirschsalsiz
mit Bündner Bergkäse*

*Rieslingschaumsuppe mit
St. Galler Klosterkäse*

*frische Kalbsleberli mit
Eierschwämmli auf dem
Salatbouquet*

*Hirschragout mit
Lebkuchenaprikosen*

*Rotkraut, gebratene Spätzle und
Birne mit Preiselbeerfüllung*

Kastaniencrème

Hirschragout mit Lebkuchenaprikosen



ZUTATEN

Für 4 Personen

Ragout:

1 Zwiebel gross

1 Knoblauchzehe

1 kg Hirsch- oder Rehragout,
ungebeizt

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 Esslöffel Bratbutter

1 Esslöffel Tomatenpüree

5 dl Rotwein

5 dl Wildfond

1 Teelöffel Lebkuchengewürz

1 Bund Petersilie

1 Esslöffel Mehl

25 g Butter weich

Aprikosen:

150 g Dörraprikosen säuerlich

30 g Zucker

1 Teelöffel Zitronensaft

Saft von $\frac{1}{2}$ Orange

0.5 dl Wasser

1 Teelöffel Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG

1 Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

2 Das Fleisch mit Küchenpapier trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer grossen Pfanne die Bratbutter erhitzen. Das Ragout darin in 3 Portionen kräftig anbraten und beiseitestellen. Im Bratensatz Zwiebel, Knoblauch und Tomatenpüree anrösten. Dann das Fleisch wieder beifügen. In 3 Portionen den Rotwein dazugeben und jedes Mal sehr stark einkochen lassen. Zuletzt Wildfond und Lebkuchengewürz beifügen und das Ragout zugedeckt auf kleinem Feuer 2–2½ Stunden sehr weich schmoren.

3 Die Dörraprikosen je nach Grösse der Länge nach halbieren oder dritteln.

4 In einer kleinen Pfanne Zucker und Zitronensaft bei mittlerer Hitze langsam zu hellbraunem Caramel schmelzen. Orangensaft und Wasser dazugiessen und den Caramel unter Rühren auflösen. Lebkuchengewürz sowie Dörraprikosen beifügen und zugedeckt auf kleinem Feuer 5 Minuten kochen lassen.

5 Die Petersilie fein hacken. Die weiche Butter und das Mehl mit einer Gabel gut mischen.

6 Wenn das Fleisch weich ist, die Mehlbutter in die leicht kochende Sauce rühren. Alles nochmals 5 Minuten leicht kochen lassen. Die Hälfte der Petersilie beifügen und die Sauce wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

7 Zum Servieren das Ragout auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Aprikosen darüber verteilen und alles mit der restlichen Petersilie bestreuen. Wildragout ist heute oft nur noch gebeizt erhältlich. Das ist schade, denn das geschmorte Fleisch schmeckt nicht eingelegt mindestens so gut und hat vor allem nicht den immer gleichen Geschmack nach Marinade. Deshalb lohnt es sich, beim Metzger das Fleisch ungebeizt vorzubestellen.

Spätzli mit Butterbröseln und Zwiebschweize



ZUTATEN

Für 4 Personen

Spätzli:

300 g Mehl

150 ml Mineralwasser

kohlensäurehaltig

1 gehäufter Teelöffel Salz

3 Eier

Zum Fertigstellen:

4 Zwiebeln

etwas Mehl zum Bestäuben

der Zwiebelringe

2 Esslöffel Bratbutter

100 g Butter

75 g Paniermehl

NÄHRWERT

Pro Portion

704 kKalorien

2945 kJoule

18g Eiweiss

36g Fett

75g Kohlenhydrate

Erschienen in

10 | 2015, S. 10

ZUBEREITUNG

1 Das Mehl in eine Schüssel sieben. Wasser, Salz und Eier verquirlen, zum Mehl giessen und alles zu einem Teig schlagen, bis dieser glatt ist und Blasen wirft. Den Teig bei Zimmertemperatur 30 Minuten ausquellen lassen.

2 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Eine mittlere Platte und eine grosse Schüssel mitwärmen.

3 Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Etwas Mehl in ein feines Sieb geben und die Zwiebeln damit beidseitig leicht bestäuben.

4 In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Zwiebelringe darin zuerst auf mittlerer, dann eher kleiner Hitze goldbraun braten. Herausnehmen und in der vorgewärmten Platte im 80 Grad heissen Ofen warm stellen.

5 In einer grossen Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen.

6 In der Bratpfanne die Butter aufschäumen lassen. Das Paniermehl beifügen und leicht anrösten. In der Pfanne warm stellen.

7 Den Teig entweder portionenweise auf ein Holzbrett geben oder gleich in der Schüssel über die Pfanne mit dem leicht kochenden Salzwasser halten. Mit einem Messer, das man immer wieder ins Kochwasser taucht, vom Brett- oder Schüsselrand Teigstreifen abschneiden und in die Kochflüssigkeit gleiten lassen. Wichtig: portionenweise arbeiten, denn wenn man zu viele Spätzli auf einmal ins Kochwasser gibt, können sie zusammenkleben. Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und in die vorgewärmte Schüssel geben. Etwas Butterbrösel sowie

Rotkraut



ZUTATEN

1 Stück Apfel gross
30 g Butter
4 Esslöffel Balsamicoessig
4 dl Rotwein kräftig
4 Esslöffel
Johannisbeergelee
1 Teelöffel Zucker
1 Würfel Bouillon
0.25 Stück Zimtstangen
4 Stück Wacholderbeeren
1 Prise Nelkenpulver
Salz, Pfeffer schwarz, aus der

ZUBEREITUNG

- 1** Den Rotkabis vierteln, grobe Strunkteile herausschneiden und das Gemüse fein schneiden oder hobeln.
- 2** Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Scheibchen schneiden.
- 3** In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Apfel darin andünsten. Dann den Rotkabis beifügen und unter Wenden 4 Minuten mitdünsten. Mit dem Essig und dem Wein ablöschen. Johannisbeergelee, Zucker, Bouillonwürfel, Zimtstange, Wacholderbeeren und Nelkenpulver beifügen. Alles zuerst zugedeckt, dann mit leicht geöffnetem Pfannendeckel auf mittlerem Feuer 2 Stunden garen lassen; dabei regelmässig Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Wein nachgiessen. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken

Kastaniencreme



ZUTATEN

4 dl Milch	in eine Pfanne geben
200 g tiefgekühltes Kastanienpüree, aufgetaut	in Stücke schneiden, begeben
1 Vanillestengel, längs aufgeschnitten	beigeben, alles unter Rühren aufkochen
4-5 Eigelb	rühren, bis die Masse hell ist, einen Teil der Kastanienmilch unter Rühren mit dem Schwingbesen an die Eimasse giesen, in die Pfanne zurückgeben und unter weiterem Rühren bis vors Kochen bringen, Pfanne vom Feuer nehmen und 2 Minuteniterrühren, in einer Schüssel 2-3 Stunden kühl stellen, Vanillestengel entfernen
4-5 Esslöffel Zucker	

Servieren: In Coupgläser füllen, 2-3 Tropfen glattgerührten Doppelrahm oder sauren Halbrahm auf die Cremeoberfläche geben und mit einem Holzspiesschen zu einer Garnitur „verzieren“.

Tip

Nach Belieben 3 Esslöffel Rum oder Cognac zur Eimasse geben.

Vorbereiten: Die Creme kann 1 Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Garnitur Erst kurz vor dem Servieren anbringen.

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.